

BOLO MANGULÃO DE LIQUIDIFICADOR, MEU BOLO FAVORITO!

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

150 ml de óleo

125 ml de leite

250 g de polvilho doce

Sal a gosto

1 colher (sopa) de fermento em pó

200 g de queijo minas curado ralado

MODO DE PREPARO

Bater os 5 primeiros ingredientes no liquidificador.

Colocar em uma vasilha, acrescentar o fermento e o queijo, misturar bem.

Colocar em forma de buraco untada com óleo.

Levar ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.

Servir quente.

Quando esfriar poderá ser aquecido em forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13922-bolo-mangulao-de-liquidificador-meu-bolo-favorito.html>